

ANGELUS



LA GRANDEUR DU CABERNET FRANC



Millésime 1996

CHÂTEAU ANGELUS
1996

Saint-Émilion Grand Cru

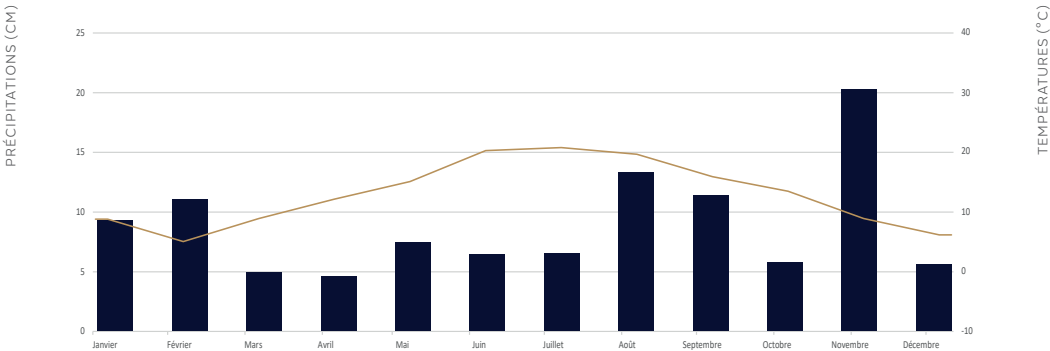


Une année climatologique assez irrégulière, tantôt chaude, tantôt fraîche, alternant périodes humides et sèches. Les Merlots sont riches et subtils, les Cabernets Francs sont exceptionnels de densité et de fruits. Les vins, très colorés, développent des arômes de liqueur de cassis, de cuir. La bouche est dense, puissante, avec une structure précise. Ce millésime atteint la complexité des grandes années classiques.

ASSEMBLAGE 45% Merlot, 55% Cabernet Franc

VENDANGES du 24 septembre au 4 octobre

CONDITIONS CLIMATIQUES



VENDANGES
HARVEST
24.09 - 4.10

Pluviométrie
Rainfall

Températures moyennes
Average temperatures

POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Nos terroirs sont le fruit du parfait équilibre entre le climat, les sols, les réserves en eau, la vigne et les personnes qui la travaillent. Maintenir cet équilibre, pérenniser le vignoble et son environnement, optimiser les ressources et favoriser la biodiversité est notre quotidien.

De cette préoccupation environnementale est né notre engagement vers une agriculture vertueuse et responsable.

FAIRE VIVRE LES SOLS

Enherbement du rang avec couverts végétaux.

Décompactage naturel des sols.

Développement des mycorhizes.

Niche écologique de surface et support de la vie aérienne et entomologique.

DES PRATIQUES SUR-MESURE

Taille respectant le flux de sève.

Lutte prophylactique.

Epamprage adapté.

Effeuilages et éclaircissage précoces.

FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

Plantation de haies et d'arbres autour de nos parcelles.

Limitation des intrants et de la prolifération des ravageurs.

Mise en place de la polyculture.



ANGELUS

Château Angelus 33330 Saint-Émilion
angelus.com